Côte des Bar, Champagne **Frankreich**

DOMAINE DE BICHERY

En Val du Clos - Parcellaire
Brut Nature AC



Jahrgang:	2019
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Domaine de Bichery**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	12`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine Cuvée bestehend aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Die Trauben stammen beide aus der namensgebenden Einzellage und wurden sowohl am selben Tag zusammen gelesen als auch anschliessend gemeinsam gekeltert und ausgebaut im 300-Liter Holzfass. Der Wein wurde nicht geschönt oder filtriert und auf die Zugabe von Schwefel wurde verzichtet. In der Nase zeigen sich Aromen von gelben Pflaumen, Birnen, roten Beeren und kandierten Zitrusfrüchten, zart würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen und frisch gebackenem Apfelstrudel. Am Gaumen mit schöner Frische, saftiger, fein-herber Frucht und wiederum, an Bratapfel erinnernder, dezenter Würze. NUR 400 FLASCHEN PRODUZIERT, WELCHE JEDE EINE INDIVIDUELLE ETIKETTE TRÄGT, GESTALLTET VOM BEFREUNDETEN KÜNSTLER AMEDEO MACALUSO!!!

Empfehlung

Mit seiner feinen Würze, glänzt er nicht nur zum Apéro, sondern ist auch ein toller Begleiter zu verschiedenen Vorspeisen, etwa Rote Bete Salat mit Apfel, Birnen und Nüssen oder gebackener Camembert mit Preiselbeeren, aber auch zu gebratenem oder gegrilltem Fisch.

Produzent

Noch jung ist die Geschichte dieses Weinguts. Nach profunder Ausbildung und horizonterweiternden Etappen an renommierten Weingütern im Burgund, Bordeaux und in der Schweiz, kehrte Raphaël 2013 auf das Familienweingut, das bis dato die Trauben verkaufte, zurück und beschliesst zusammen mit seiner Frau Hannah, dass es nicht nur an der Zeit ist den eigenen Champagner zu vermarkten, sondern dafür auch die gesamte Weinfläche ausschließlich biologisch zu

bearbeiten. «Unsere Philosophie und unser Bestreben ist es», sagen die beiden, «in unseren Weinen nicht nur die Typizität des Terroirs und der Rebsorten zu vereinen, sondern auch die Charakteristik jedes einzelnen Jahres, mit all seinen Unterschieden zum Vorschein zu bringen. Kein Jahr ist wie das andere. Die Verhältnisse, in Abhängigkeit von Wetter und Natur, sind jedes Jahr von neuem eine Herausforderung». Der Umgang damit - voller Herzblut - und die Qualität der Arbeit der beiden aber bleibt, allen Widrigkeiten und Herausforderungen zum Trotz.